

### Unsere Aperitif-Empfehlung

Passionsfrucht-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt  
8,90 €

Erdbeer-Waldmeister-Bowle mit Sekt aufgefüllt  
7,00 €

## Kraut & Rüben

Gebackener Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

\*\*\*

Gefüllte Gnocchi mit Sauerampfer,  
Kirschtomaten und grünem Spargel 15,50 €

\*\*\*

Gelierte Waldmeisteressenz „Cold Drip“,  
Chiasamen-Pudding und Erdbeer-Rhabarbersorbet

Menüpreis 29,00 €

## Heimat

Geräuchertes Forellenfilet,  
Senf-Gurke und pochiertem Landei 12,00 €

\*\*\*

Eberleins Kräutersuppe mit Brennnessel und gerösteten Pinienkernen 7,50 €

\*\*\*

Suprême von der Maispoularde mit  
Paprika-Gulasch und Bärlauch-Pestonudeln 21,00 €

\*\*\*

„Joghurette“

Erdbeerparfait mit weißer Schokolade, Erdbeerbaiser und Joghurtcrisp

Menüpreis 44,00 €

Menüpreis ohne Suppe 38,00 €

# Spargel- das Königsgemüse

Spargelcrèmesuppe mit Vanille

6,80 €

Salat von mariniertem weißem Spargel  
mit Eismeershrimps und Zupfsalate

12,50 €

Marinierter Weißer und Grüner Stangenspargel mit Flusskrebse  
und Kräutersalat

14,50 €

Portion frischer heimischer Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

...natur	19,00 €
...mit Sekt-Buttersauce	21,00 €
...mit Bärlauch und Gouda überbacken	21,50 €
...mit Rührei	22,00 €
...mit westfälischen Knochenschinken	23,50 €
...mit Rührei und westfälischen Knochenschinken	26,50 €
...mit Medaillons vom Schweinefilet	27,00 €
...mit Kalbsrückensteak	29,00 €
...mit Wiener Schnitzel	29,00 €
...mit Lachsforelle und Sekt-Buttersauce	28,00 €
...mit gebratenem Rinderfilet und Spätburgunderjus	32,00 €

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien betroffen sind, fragen Sie nach unserer gesondert gekennzeichneten Karte. Zusätzlich gibt Ihnen unser geschultes Servicepersonal gerne individuell Auskunft.

## Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen  
Knochenschinken

6,50 €

Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Buttermilch-Croûtons und Schafskäse

9,50 €

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

10,50 €

Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce  
und Kräutersalaten

14,50 €

Crème brûlée von Gänseleber mit geräucherter Wachtelbrust,  
Kumquats und Haselnuss

14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet auf milder Pfeffercreme,  
Rucola und gehobeltem Parmesan

14,50 €

## Suppen

Spargelbrühe mit Kerbel

4,80 €

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,  
Gemüse und Kalbfleischklößchen

5,40 €

Bärlauchsuppe mit Shrimps

6,50 €

Jubiläums-Kochbuch! „Westfalen-Appetit auf Heimat“ 24,95 €

# Hauptgänge

Ricotta-Spinatravioli mit Tomatensauce,  
Kräuterseitlingen und Kräutern  
16,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“  
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern  
17,50 €

Filet vom Thunfisch mit violetter Senf,  
Kaiserschoten und schwarze Tagliolini  
26,50 €

Filet von der Felsenrotbarbe mit Safransauce,  
grünem Spargel und Kräuter-Quetschkartoffel  
23,50 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,  
Blattspinat und Kartoffelpüree  
22,50 €

Wildschweinragout mit Wacholderbeeren geschmort,  
Wirsing und Spätzle  
19,50 €

Medaillon vom Rinderfilet mit Roter Wildgarnele,  
Portweinjus, grünem Spargel und Potthucke  
29,50 €

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Unsere hausgebackenen Brote können Sie von Mittwoch bis Sonntag im Restaurant erwerben. Sowie am Freitag von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr und am Sonntag von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr in unserem Historischen Backspeicher.



## Westfälisch Genießen

Heringsstipp nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln  
10,50 €

Hausgebackener Kastenpickert mit Leberwurst und Pflaumenmus  
10,50 €

Hausmacher Sülze mit zwei pikanten Saucen und Bratkartoffeln  
12,50 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,  
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln  
15,50 €

Allerfeinster Wurstebrei vom Schwein und Rind,  
Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln  
15,50 €

Dicke Bohnen mit gebratenem Schweinebauch,  
Kasseler und Bratkartoffeln  
16,50 €

„Himmel und Ähd“  
Gebratene Blutwurst mit glasierten Äpfeln,  
Zwiebeln und Kartoffelpüree  
16,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,  
Remouladensauce und Bratkartoffeln  
23,50 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, Kräuter-Senfsoße,  
Champignons, buntem Gemüse und Potthucke  
22,50 €

# Dessert

„Westfälische Götterspeise“  
mit Vanille-Stippmilch, Rote Beerengrütze und Pumpernickel  
5,50 €

Gelierte Waldmeisteressenz „Cold Drip“,  
Chiasamen-Pudding und Erdbeer-Rhabarbersorbet  
7,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser  
7,50 €

Rhabarber-Tarte mit Vanille-Chiboust  
und Erdbeersorbet  
8,50 €

„Joghurette“  
Erdbeerparfait mit weißer Schokolade, Erdbeerbaiser und Joghurtcrisp  
9,50 €

Süße Senner Versuchung  
(Auswahl unserer leckeren Desserts)  
18,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,  
Feigensenf und hausgebackenem Brot  
12,50 €  
kleine Portion 9,00 €

## Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Sekt, Hausmarke „Buschkamp“	Glas 10 cl 4,90 €
2008 Lapeyere, Jurancon, Larrieu J. Bernard	Glas 5 cl 4,60 €
Sandemann Portwein, rot	Glas 5 cl 4,80 €